



Meny / Menu À la Carte (1200 – 1700)

*Står for ærlig, ureist og kortreist mat og drikke i sesong.
Vi bruker urter og grønnsaker vi har dyrket selv,
både i maten og i våre egne øltyper.*

*AX, som i et kornaks, er en naturlig og viktig ingrediens
i både mat og drikke.
Du vil finne viner i alle klasser og fra alle verdenshjørner.*

Topp råvarer – Unike viner – Gode opplevelser



**Cæsar salat med kyllingbryst fra Hovelsrud Gård, ristet kraftkabbe-
spekepølse fra Kabberud Gård i Hurdal og revet parmesan.** 295

Serveres med krutonger

*Cesar salad, chicken from Hovelsrud farm, salami from Kabberud farm in Hurdal.
Served with croutons.*

Allergen: fish, wheat, mustard/sennep, egg, milk

Drikkeanbefaling:

Domaine Faiveley Bourgogne blanc Chardonnay Burgund 180 890
*Lys sitrongul farge. Ren, kompleks duft av
sitrus og hvite blomster.* Frankrike

Hotelllets egen øl, AX Saison 75 cl 345

**Grillet smørbrød, velg mellom skalldyrrøre eller spekeskinke fra Bjorli og
urtemajones med urter fra egen hage, syltet rødløk.** 295

*Grilled sandwich, choose between shellfish salad or cured ham from Bjorli,
herb mayonnaise and pickled red onion.*

Allergens: Milk, wheat, egg, shellfish

Vin anbefaling:

Heitlinger Estate Pinot Blanc Trocken Pinot blanc Baden 150 750
*Lys gul farge. Frisk, floral duft av liljer, sitrus, melon
og epler. Kompleks og god fylde.* Tyskland

Hurdalsjøen Hotell Langhe Nebbiolo Nebbiolo Piemonte 155 775
Kunstnervin – Sverre Bjertnes - Moren Italia
*Duft av røde og mørke bær, innslag av lær.
God fylde og friskhet, frisk og fruktig.*

**Kremet pasta med hotelllets egen gris fra Kabberud gård, stekt skogsopp,
rødløk og revet parmesan. Serveres med Focaccia.** 320

*Creamy pasta with the hotel's own pig from Kabberud farm in Hurdal,
wild mushroom, red onion and Parmesan. Focaccia.*

Allergens: Egg, milk, wheat

Vin anbefaling: Riesling 155 755
Riesling by Hurdalsjøen hotell Rheingau Tyskland
Kunstnervin - Nico Widerberg - Vi To
Elegant, leskende riesling med floral duft.

Weingut Balthasar Ress, Rose Spätburgunder / Rheingau 165 825
Fruktig og velbalansert, røde bær. Pinot Noir Tyskland

«Moules frites» 325

Hvitvin og urtedampede blåskjell med ramsløk og pommes frites
Serveres med Aioli. (500 gr.)

Moules Frites, mussels steamed in herbs and white wine (500 gr.)

Served with aioli and french fries.

Allergens: Shellfish, egg, mustard, sennep

Drikkeanbefaling:

Hotellets egen lagerøl, Kor i Granskauen

Fatøl 33cl 135

Julien Braud Muscadet
sevre & maine sur lie 2020

Melon de
Bourgogne

Monnieres 140
Loire

690

*Lys gul, mineralsk og smak og duft av
sitrus og frisk frukt. Salte toner.*

*Økologisk dyrket på finkornet sand av
gneis. Hvit fisk, blåskjell og skalldyr.*

Domaine Rolet Etoile

Chardonnay

Jura,
Frankrike

180 890

Mineralsk, fruktig og velbanasert.

Grillet Focaccia

Grilled Focacciabread

Allergen: wheat

65,-

Pommes Frites (250 gr.)

65,-

Aioli (50 gr.)

Allergen: egg, mustard, sennep

65,-





Våre populære og kortreiste hamburgere

Pop Star

295

Hamburger av høyrygg med cheddar, maispure, popcorn, salat, tomat, rødløk og pommes frites.

Rib roast hamburger with cheddar, corn pure, popcorn, salad, tomato and french fries.

Allergen: wheat, egg, milk

Svin på skogen

295

Hamburger av høyrygg toppet med cheddar, sprøstekt bacon, confitert svin fra Kabberud gård, baconmajones og pommes frites.

Rib roast hamburger with cheddar cheese, bacon, confit of local pork and bacon mayonnaise and french fries.

Allergen: wheat, eggs, milk, mustard, sulfite

Fiskelykke

295

Hamburger av gjedde fra Hurdalsjøen med purre, hvitløk og urter. Serveres med rødkålsalat, urtemajones og pommes frites med dillsalt.

Hamburger made of pike from Hurdalsjøen with leek, garlic and herbs. Served with red cabbage salad, herb mayonnaise and french fries with dill salt.

Allergen: milk, wheat, eggs, mustard, sulfite

Drikkeanbefaling:

Hotelllets egen lagerøl, Kor i Granskauen

Fatøl 33cl 135

Raimonda Barbera d'Alba

Barbera

Piemonte 145 710

Dyp rubinrød, mørk frukt og bær aromaer.

Italia

Desserter / Deserts

Hvitvinskokt rabarbra med friske jordbær og honning is, serveres med honningkjeks. Honning fra Ruud gård. 195

Rhubarb poached with white wine with honey ice cream, fresh strawberries. and honey biscuit. Honey from Ruud farm in Hurdal.

Allergen: milk, eggs, wheat oats

Vin anbefaling:

<u>Corte Giara Recioto della Valpolicella 2015</u>	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella	Veneto Italia	6 cl	110
--	--	------------------	------	-----

Et utvalg hjemmelaget is og sorbet 110

Homemade sorbets and ice creams

Allergen: Milk, egg, wheat

Vin anbefaling:

<u>Royal Tokaji Late Harvest 2016</u>		Ungarn	6 cl	100
---------------------------------------	--	--------	------	-----

Petit Four fra vårt konditori	pr. stk	35
-------------------------------	---------	----

Dagens Kake med vaniljeis	145
---------------------------	-----

Kaffe / Coffee Presskanne Te / Tea	52
------------------------------------	----

Se egen kaffemeny

Aroma Eplemost - Bagstevold Gård – Hokksund, Norge	25 cl gl 78	75cl fl 235
--	-------------	-------------

Hurdalsjøen hotells vann med bobler til måltid	1 liter 40
--	------------

